



# GREEN WEEK AU LYCÉE



# 1

## La consommation d'eau

*Observez le panneau numéro 1 et répondez aux questions suivantes.*

**1** Quelle est la consommation moyenne d'eau par repas en restauration classique ?

---

**2** Quelle est la consommation moyenne annuelle par personne en France et aux Etats-Unis ?

---

---

**3** Quels sont les usages de l'eau en hôtellerie restauration ?

---

---

**4** Quelles pratiques durables les restaurants ou les hôtels peuvent-ils adopter pour économiser l'eau ?

---

---

**5** Combien les clients consomment-ils d'eau par nuitée ?

---

**6** Cette consommation est-elle supérieure ou inférieure à leur consommation chez eux ? Justifiez votre réponse.

---

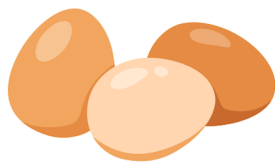


# L'empreinte hydrique



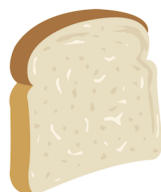
**Lentilles**

5874 litres/kg



**Œufs**

3265 litres/kg



**Pain blanc**

1608 litres/kg



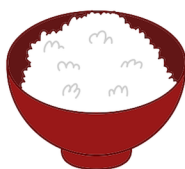
**Fromage**

3178 litres/kg



**Pomme**

214 litres/kg



**Riz**

2414 litres/kg



**Poulet**

4325 litres/kg



**Porc**

5677 litres/kg



**Bœuf**

15415 litres/kg



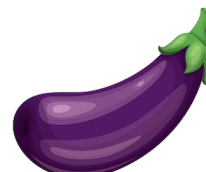
**Chocolat**

17196 litres/kg



**Pâtes**

1849 litres/kg



**Aubergine**

362 litres/kg

**1 Entourez l'aliment qui consomme le plus d'eau par kg en rouge, celui qui en consomme le moins en bleu.**

**2 Combien faut-il de litres d'eau pour :**

- 1 kg de porc : .....
- 1 kg de riz : .....
- 1 kg de lentilles : .....

L'empreinte hydrique mesure le volume total d'eau nécessaire pour produire un bien ou un service, incluant trois types d'eau : l'eau verte (eau de pluie absorbée par les sols), l'eau bleue (eau de surface et souterraine utilisée pour la production), et l'eau grise (eau nécessaire pour traiter les polluants)

Source principale : Water Foot Print

# 2

## La consommation d'électricité

Observez le panneau numéro 2 et répondez aux questions suivantes.

**1** Quelle part de la consommation d'électricité d'un restaurant représente la cuisson des plats ?

---

**2** Donnez les différents pôles de consommation d'énergie dans un restaurant.

---

---

**3** Quelles stratégies un restaurant peut-il mettre en place pour faire des économies d'énergie ?

---

---

**4** Citez les 3 bonnes pratiques pour optimiser l'utilisation des équipements frigorifiques.

---

---

**5** Comment les restaurants peuvent-ils produire leur propre source d'énergie ?

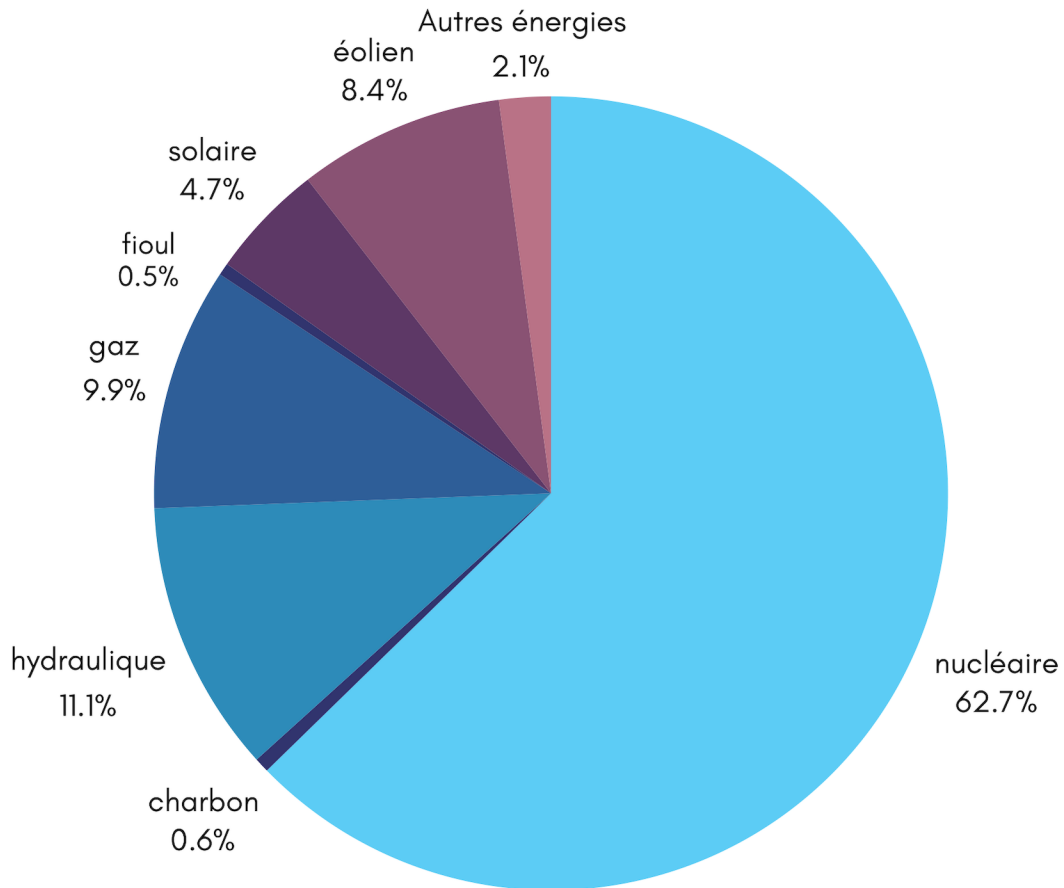
---





# La production d'électricité

Part de la production électrique par secteur en France en 2022.



**1** Quelle est la principale source d'électricité en France ?

---

**2** Quelles sont les sources d'énergies fossiles pour produire de l'électricité ?

---

---

**3** Quelles sont les sources d'énergies renouvelables ?

---



# Les différentes sources d'énergie

*Classez les différentes sources d'énergie selon qu'elles sont renouvelables ou non dans les colonnes ci-dessous.*

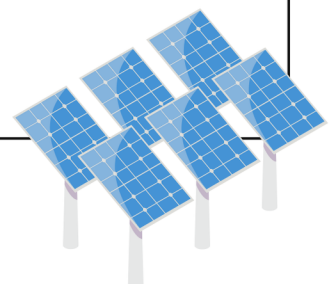
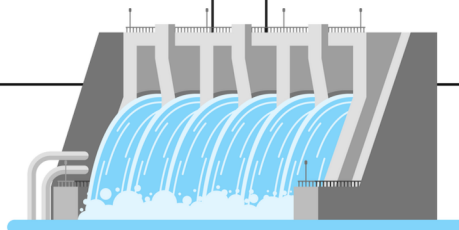
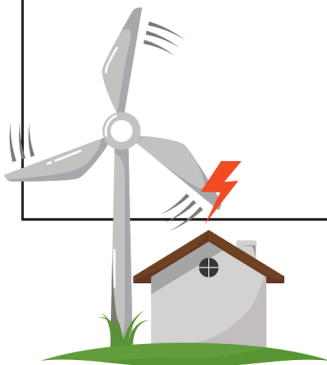
PHOTOVOLTAÏQUE  
BIOMASSE  
MÉRÉMOTRICE  
ÉOLIENNE

BOIS  
CHARBON  
ÉNERGIE NUCLÉAIRE  
PÉTROLE

ÉNERGIE HYDRAULIQUE  
BIOGAZ  
GAZ DE SCHISTE  
GÉOTHERMIE

**RENOUVELABLE**

**NON-RENOUVELABLE**



# 3

## Le tri sélectif

*Observez le panneau numéro 3 et répondez aux questions suivantes.*

**1** Quand a été adopté la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire ?

---

**2** Quels sont les types de déchets produits dans l'hôtellerie-restauration ?

---

---

**3** Comment peuvent être revalorisées ou réutilisées les huiles de friture usagées ?

---

**4** Combien de tonnes de déchets produit un hôtel-restaurant de 100 chambre en une année ?

---

**5** Les hôtels respectent-ils majoritairement les réglementations concernant le tri des déchets d'après Take a waste ?

---

**6** Que risquent ces établissements s'ils ne se mettent pas rapidement en règle ?

---



# La bonne poubelle

Placez les déchets dans la bonne poubelle en traçant une ligne entre eux et la poubelle où ils doivent être jetés. .



# 4

## Les emballages

Observez le panneau numéro 4 et répondez aux questions suivantes.

**1** Dans quel type d'établissements la vaisselle jetable est-elle interdite ?

---

**2** Combien de tonnes de déchets représentent les emballages ?  
Et le plastique ?

---

---

**3** Quelles sont les alternatives durables indiquées dans le panneau n°4 ?

---

---

**4** Donnez des exemples de contenant réutilisables ou biodégradables pour la vente à emporter ?

---

---

**5** De quelle autre façon peut-on réduire les déchets plastiques dans les hôtels et les restaurants ?

---

---



## Mots mêlés écoresponsables

Retrouvez les mots en lien avec le développement durable en hôtellerie-restauration dans la grille ci-dessous.

H	L	E	M	B	A	L	L	A	G	E	M	O	Â
À	A	P	È	Ë	B	L	O	C	A	V	O	R	E
B	I	O	D	É	C	H	E	T	S	Ù	R	X	I
Œ	U	Y	T	D	Ù	C	O	M	P	O	S	T	Ü
I	J	Ï	Ü	E	M	P	R	E	I	N	T	E	C
H	S	A	I	S	O	N	N	A	L	I	T	É	X
É	N	Ê	V	O	È	Œ	G	X	L	U	C	É	U
H	Ë	S	R	E	C	Y	C	L	A	G	E	N	Û
É	Z	Ï	H	Ê	C	P	B	C	G	Ï	J	É	C
Ë	Ç	M	É	C	O	L	A	B	E	L	S	É	Ü
F	G	X	E	J	N	È	R	X	A	J	P	Q	M
S	X	P	Ç	G	S	Y	Ç	È	R	K	Û	K	A
B	S	L	Ï	È	O	P	D	Â	Â	C	R	W	G
E	Ù	K	C	I	M	Ï	E	È	À	Î	A	R	J
E	T	Ë	Q	L	M	Z	P	Ü	Z	D	P	W	J
O	Ë	H	Ï	Q	A	Ç	È	Y	H	W	L	È	T
É	E	F	À	W	T	F	Î	A	G	Q	C	U	E
X	U	N	F	P	I	T	V	Ü	Ï	D	É	Ï	O
K	T	M	Î	G	O	Ç	S	T	M	Û	J	É	U
É	S	W	X	V	N	Œ	Î	Û	I	F	Ë	L	M

BIODÉCHETS

COMPOST

GASPILLAGE

EMPREINTE

EMBALLAGE

RECYCLAGE

SAISONNALITÉ

CONSOMMATION

ÉCOLABELS

LOCAVORE



## Vidéo : Oh Terroir, un restaurant écolo

Flashez le QR Code de la Vidéo pour la regarder  
et répondez aux questions ci-dessous.



1 De quel type de restaurant s'agit-il ? traditionnel ? gastronomique ?  
bistronomique ?

---

2 Quel type de cuisine le restaurant met-il en avant ?

---

3 Depuis combien de temps ce restaurant existe-t-il ?

---

4 En quelle année le potager terrasse a-t-il été créé ?

---

5 Comment les plantes sont-elles irriguées ?

---

6 Que fait-on pousser sur la terrasse grâce à ce système ?

---



5

## Le gaspillage alimentaire

Observez le panneau numéro 5 et répondez aux questions suivantes.

1 **Combien de tonnes de nourriture sont gâchées ou perdues chaque année tout au long de la chaîne alimentaire ?**

---

2 **Comment s'appelle la loi qui oblige les restaurants de grande taille à signer des conventions de don alimentaire ?**

---

3 **Donnez une définition du "gourmet bag."**

---

---

---

4 **De quelle autre façon les restaurateurs peuvent-ils réduire le gaspillage alimentaire dans leurs établissements ?**

---

5 **Ces initiatives ont-elles permis de réduire les déchets alimentaires dans le secteur de l'hôtellerie-restauration ?**

---

6 **Comment la France se positionne-t-elle dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en Europe ?**

---



# 6

## Les écolabels

Observez le panneau numéro 6 et répondez aux questions suivantes.

**1** Quel domaine est concerné par le label Clef Verte ?

---

**2** Quel label met en avant les restaurants qui utilisent des produits locaux, biologiques et luttent contre le gaspillage ?

---

**3** Lequel des labels présentés recense les restaurants écoresponsables ?

---

---

**4** Citez les domaines concernés par l'Ecolabel européen par rapport à l'hébergement touristique.

---

---

**5** Quand et où le label écotable a-t-il été lancé ?

---

**6** Selon vous, quel est l'intérêt pour les hôtels ou les restaurants d'afficher des écolabels ?

---

---

# 7

## La saisonnalité

*Observez le panneau numéro 7 et répondez aux questions suivantes.*

**1** Quel impact a la saisonnalité sur les émissions des gaz à effet de serre ?

---

**2** Quelle part des consommateurs préfère les produits frais et de saison ?

---

**3** Pourquoi peut-on dire que les circuits courts avantagent les producteurs ?

---

---

**4** Quels sont les bénéfices du respect de la saisonnalité sur la conception des menus ?

---

---

**5** Pourquoi un légume frais, de saison et local est meilleur pour l'environnement ?

---

---

---



# La saisonnalité

D'après vous, quelle est la saison des fruits et légumes ci-dessous ?



**Fraise**

---



**Abricot**

---



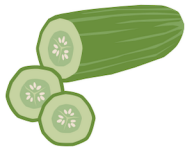
**Asperges**

---



**Citrouille**

---



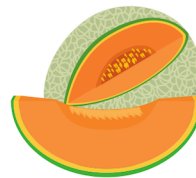
**Concombre**

---



**Fenouil**

---



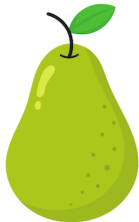
**Melon**

---



**Tomate**

---



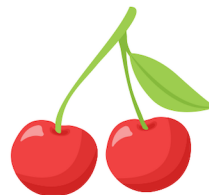
**Poire**

---



**Raisin**

---



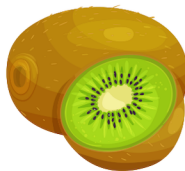
**Cerises**

---



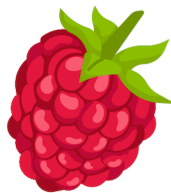
**Petits pois**

---



**Kiwi**

---



**Framboise**

---



**Brocolis**

---



**Myrtilles**

---

8

## La démarche locavore

Observez le panneau numéro 8 et répondez aux questions suivantes.

1 Qui a inventé le terme locavore et quand ?

---

---

2 Quels sont les avantages d'adopter cette démarche ?

---

3 Citez les conséquences pour l'économie régionale quand un restaurant décide de devenir locavore.

---

---

4 De quelle façon la démarche locavore permet-elle d'améliorer l'image d'un restaurant ?

---

---

5 Quel est le lien entre locavore et saisonnalité ?

---

---

6 Quel chef est cité en exemple dans l'exposition et dans quelle région travaille-t-il ?

---



## Un restaurant éco-responsable en Normandie

Regardez la vidéo sur le restaurant éco-responsable Le Caillou, puis entourez le V ou le F pour Vrai ou Faux selon les affirmations.

1- Le restaurant Le Caillou fait attention à ses sources d'approvisionnement pour l'alimentation.	V	F
2- Le restaurant s'approvisionne en électricité avec des panneaux photovoltaïques.	V	F
3- L'objectif des restaurateurs est de produire le moins de déchets possibles.	V	F
4- Le site sur lequel se trouve le restaurant est un site classé espace naturel sensible.	V	F
5- Les maraîchers avec lesquels travaille le restaurant se trouvent dans un rayon de 50 km.	V	F
6- Pour les légumes, le restaurant se fournit auprès d'une AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne).	V	F
7- Par contre, Le Caillou ne respecte pas la saisonnalité car ils proposent des pizzas et des burgers.	V	F
8- Le mobilier du café vient de la récup'.	V	F
9- Les bières proposées viennent de brasseries locales.	V	F
10- Le restaurant a été totalement éco-responsable dès son origine.	V	F

9

## Être un chef éco-responsable

Observez le panneau numéro 9 et répondez aux questions suivantes.

1 Pourquoi peut-on dire que François Pasteau est un chef éco-responsable ?

---

---

2 Comment Christophe Hay met-il l'accent sur la durabilité dans ses restaurants ?

---

---

3 Lequel des restaurants de Nadia Sammut vise le label Écotable ?

---

4 Dans sa démarche, sur quoi la cheffe a-t-elle décidé de mettre l'accent ?

---

---

5 Comment s'appelle son restaurant sans gluten ?

---

6 Pour vous, qu'est-ce qu'un chef éco-responsable ?

---

---

---



## Cuisiner local : les grands chefs montrent l'exemple

Regardez la vidéo, puis entourez le V ou le F selon les affirmations.

1- Les chefs présentés dans le reportage sont tous des chefs locavores et qui préfèrent le bio ?	V	F
2- Ces chefs veulent surtout faire des économies.	V	F
3- Laurent Petit est un chef installé à Rennes.	V	F
4- Il ne propose pas de viande sur sa carte car il est végane.	V	F
5- Il a créé un jardin potager au sein de son relais château.	V	F
6- Nicolas Pourcheresse cultive 70% des produits qu'il cuisine.	V	F
7- Il n'utilise pas de produits chimiques dans ses cultures.	V	F
8- Il a toujours eu cette démarche écologique.	V	F
9- François Pasteau défend une cuisine écoresponsable dans une chronique quotidienne à la télévision.	V	F
10- Il utilise l'intégralité de ses produits : pelures, arêtes...	V	F
11- Il paie 400 €/mois pour sa poubelle de biodéchets.	V	F
12- F. Pasteau s'approvisionne auprès d'un agriculteur qui travaille dans un parking souterrain.	V	F

À l'occasion de la **Green Week** qui a lieu **dans l'établissement**, j'ai conçu ce livret qui accompagne une exposition consacrée aux **pratiques durables en hôtellerie restauration**.

Ce livret propose des **questionnaires** consacrés à chaque panneau (**dix en tout**) ainsi que des jeux, des ressources vidéos pour compléter le travail des élèves.

Découvrez plusieurs informations sur **la consommation d'eau ou d'électricité** en hôtellerie-restauration, sur **le tri sélectif, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des emballages, la démarche locavore...**

**Le dossier et l'exposition s'appuient sur des sources comme l'ADEME, des guides comme celui de Geco Food Service ou de Metro, le site de RTE, celui de la revue L'Hôtellerie-Restauration, HelloCarbo, FiG ou "Mon restaurant passe au durable."**

